

	Lundi 03 novembre	Mardi 04 novembre	Mercredi 05 novembre	Jeudi 06 novembre	Vendredi 07 novembre
Entrée		Haricots Rouge & Maïs	Salade de Maïs Olives Ciboulette		MENU HALLOWEEN
Plat	Haché de Veau sauce Brune	Hoki sauce citron Ciboulette	Sauté de Porc À l'Orange	Gnocchis Sauce tomates	Parmentier d'halloween
Garniture	Pommes Rissolées	Julienne de Légumes	Carottes à la Crème	Salade Verte	(Purée de Potiron & Bœuf)
Fromage	Fromage			Fromage à la coupe	Mimolette
Dessert	Compote de Pomme	Novly Caramel	Cake à l'Orange & Pépites de Chocolat	Fruit de Saison	Mousse au Chocolat Et à l'Orange
Goûter			Pain Fromage Fruit	    BON APPÉTIT !	

	Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	Mercredi 12 novembre	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Entrée					Carotte  râpée au citron
Plat	Haut de cuisse de poulet aux herbes de provences 		Poisson pané	Sauté de bœuf stroganoff 	Jambon
Garniture	Petits pois  et carottes	FERIE	Pomme de terre noisette 	Haricots beurre	Coquillettes
Fromage	Emmental		Fromage à la coupe	Petit suisse	
Dessert	Crème dessert caramel		Compote	Moelleux  aux pommes	Salade de fruits 
Goûter			Gâteau au yaourt  fruit lait+chocolat	    BON APPÉTIT !	

	Lundi 17 novembre	Mardi 18 novembre	Mercredi 19 novembre	Jeudi 20 novembre	Vendredi 21 novembre
Entrée	Betteraves rouges		Salade verte maïs		
Plat	Gratin macaronis & brocolis mimolette	Sauté de dinde à la tomate	Raclette jambon blanc & salami	Calamars à la romaine	 Haricots verts mimosa Bio
Garniture		Blé	Pomme de terre fromage raclette	Purée panais au curcuma	 Parmentier de bœuf Bio
Fromage		Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	
Dessert	Salade de fruits	Liégeois au chocolat	Compote de pomme	Pomme rôtie au miel	Gâteau Marbré
Goûter			Cake citron fromage blanc sirop		



Semaine du 24 au 28 novembre 2025

	Lundi 24 novembre	Mardi 25 novembre	Mercredi 26 novembre	Jeudi 27 novembre	Vendredi 28 novembre
Entrée	Macédoine  mayonnaise			Velouté  de patate douce	Choux fleurs  vinaigrette
Plat	Colin  sauce hollandaise	Cassoulet 	Croque monsieur 	Lasagne épinard mozzarella 	Bœuf Bourguignon 
Garniture	Riz		Salade verte		 Pâtes
Fromage		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	
Dessert	 Yaourt bio	Fruit	Mousse chocolat 	Fruit	Brownie chocolat 
Goûter			moelleux à la fraise lait fruit		



Semaine du 01 au 05 décembre 2025

	Lundi 01 décembre	Mardi 02 décembre	Mercredi 03 décembre	Jeudi 04 décembre	Vendredi 05 décembre
Entrée	Salade de perle, surimi sauce corail 🌿			Salade de lentilles vertes échalotes 🌿	Cèleri au yaourt 🌿
Plat	Aiguillette poulet moutardé 🌿	Brandade de poisson 🌿	Jambon grill	Quiche patates douce aux oignons caramélisés 🌿	Spaghettis à la Carbonara 🌿
Garniture	Carotte vichy 🌿 🌿	Salade verte	Pommes de terre sautées 🌿		
Fromage		Fromage à la coupe	Yaourt aromatisé		Fromage
Dessert	 Yaourt Bio	Fruit	Fruit	Smoothie aux fruits 🌿	Fruit
Goûter			Moelleux au chocolat lait fruit 🌿	 BON APPÉTIT !	

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



 Fait maison



Semaine du 08 au 12 décembre 2025

	Lundi 08 décembre	Mardi 09 décembre	Mercredi 10 décembre	Jeudi 11 décembre	Vendredi 12 décembre
Entrée	Pâté de campagne & cornichon			Concombre vinaigrette	Salade de batavia aux dés d'emmental
Plat	Blanquette de poisson	Gratin de chou-fleur pomme de terre fromage	Colin sauce citron	Coquillettes, jambon, fromage tartiflette	Hamburger
Garniture	Riz		Purée de céleri		Frites
Fromage		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		
Dessert	Compote	Flan maison	Fruit	Crumble aux pommes	Beignet pomme
Goûter			Cake à l'orange lait fruit	BON APPÉTIT !	

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



Fait maison



Semaine du 15 au 19 décembre 2025

	Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre	Mercredi 17 décembre	Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
Entrée		Salade de chou rouge		Mortadelle pistache	
Plat	couscous végétarien carottes,navets, pois chiche, courgettes, semoule	Bœuf Stroganoff	Menus de Noël de l'ALSH	Cabillaud sauce tartare	MENU DE NOEL
Garniture		Purée de Pomme de Terre		Petits pois	
Fromage	 Yaourt Bio				
Dessert	Fruit	Pomme au four		Semoule au lait	
Goûter			Cake aux poires lait	 BON APPÉTIT !	

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



 Fait maison